

laikũ

jednu korunu!!! Za pouhou desetikorunu se vším všudy můžete pohostit celou rodinu. Pokud to ovšem bude jíst. Moje ne, a tak jsem se rozdělil s naší zlatou retrivérkou Besinou. Manželka, původem z Moravy, jenom zavětrila a s výkřikem: „Děti, zase vaří nějaké čapy,“ odešla i s nimi do nejbližší pizzerie. Nám krmě podle provenzálského receptu chutnala znamenitě. Navíc jde o jídlo dokonce zdraví prospěšné. Podle známého ortopeda profesora Pavla Dungla jsou vepřové nožičky skvělým pokrmem, který pomůže vašim stárnoucím kloubům víc, než mnohé drahé preparáty,



Jiří Mikeš

Jiří Mikeš, předseda festivalové poroty, přišel s receptem vsutku světovým – Tandori chicken.

*Poznámka: Kuřátka byla
akorát pikantní, jde o recept,
kde nemůžete nic pokazit,
protože kuře může takřka
každý.*

Laciné, avšak vynikající
vepřové nožičky by člověk
čekal spíše od šéfredaktora
festivalu, který už z titulu
své funkce musí sedět na
penězích. Jiří Mejzr, který
tuto funkci zastává, však
váří velkoryse, viz Mejzrova
obložená kachýlnka.

Poznámka: Kachna byla pro traditionalisty díky zasypané smetaně trošku nezvyklá, ale chuťově vynikající.



Marta Bayerová

Palačinky na přání místostarostky Znojma Marty Bayerové podle Jakuba Reimitze, šéfkuchaře restaurace Pelikán, viz Lehké palačinky s ovocem.

Poznámka: K palačince
není co dodat.

Byl jsem vařící porotou požádán, abych k jídlu vybral dvě vína. Z nabídky, která byla k dispozici, jsem k chuťově pestrým masitým jídlům vybral Rulandské červené jakostní, ročník 1996 od Ladislava Musila z Dolních Kounic a k palačince Rulandské bílé, výběr z hroznů 2000 z Mikrosvínu Mikulov. Pochválil jsem tvůrce receptů a oni mi oplatili za výběr vína. Tomu se říká vzájemnost. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Jiří Mejzr

Snímky: Ivo Goldbach

Recept Marty Bayerové

Lehké palačinky s ovocem

Suroviny: vejce, mléko, hladká mouka, vanilkový cukr, jahody, pomeranč, banán, hroznové víno, jablka, karamel a namleté lískové oříšky.



Postup: Z vajec, mléka, vanilkového cukru a hladké mouky připravíme těstíčko na palačinky, které opečeme na pánvičce. Čisté ovoce nakrájíme na malé kousky. Servírujeme tak, že do středu talíře složíme

palačinku, kterou obložíme ovocem, pokapeme karamelom a posypeme praženými mletými lískovými oříšky.

Recept Jiřího Mikeše

Tandori chicken



Suroviny: 1 kuře, 6 stroužků česneku, 3 čajové lžičky sladké papriky, 1 lžička pálivé papriky, 2 lžičky curry, 1 lžička koriandru, 1/2 lžičky zázvoru, 1/2 lžičky muškátového květu, sůl, 1 bílý jogurt, sklenička oleje, 2 lžičky hořčičného semínka.

Postup: Připravím si mísu, do které naporcuji na malé kousky kuře. Každou porci osolím a pak postupně přidám 2 nakrájené cibule, 6 nasekaných stroužků česneku, 3 lžičky sladké papriky, 1 lžičku pálivé papriky, 2 lžičky curry, 1 lžičku koriandru, 1/2 lžičky zázvoru, 1/2 lžičky muškat-

rovněž 1 lžičku jogurtu. Vše řádně promíchám. Poté nechám rozpálit 1 skleničku od hořčice oleje, a když olej vře, přidám 2 lžičky hořčičného semínka, vše vliji do misky a řádně zamíchám.

Takto připravenou směs nechám 24 hodin buď v lednici, nebo na chladném místě. Další den rozložím směs na plech a pečou v troubě po dobu cca 50 minut. Během pečení je možno směs trochu podlévat horkou vodou. Až kousky kuřete získají křupavou kůrčičku, vyndám pokrm z trouby. Jako přílohu volím bílou veku, případně bagetu.

Recept Jiřího Mejzra

Mejzrova obložená kachýnka

Suroviny: 1 kachna
(maďarská mladá 2kg),
kysané zelí, kysaná
smetana, cibule větší,
kmín, sůl, příloha tmavý
chléb.



Postup: Osolenou a nakmínovanou kachnu řádně upeču. Vypečené sádlo sleji a do zbylé šťávy vložím naporcovanou kachnu. Na zpěněné cibuli promíchám kysané zelí, které podle chuti případně prisladím. Takto připraveným kysaným zelím

zasypu naporcovanou kachnu. Nakonec vše řádně zaliji zakysanou smetanou a dám zapéct. Podávám s tmavým chlebem.